20.033 Piškótové rezy s tvarohovou plnkou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	1,00	1,00	1,20	1,20	1,20	1,20	1,50	1,50
múka hladká	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
cukor práškový	1,00	1,00	1,20	1,20	1,20	1,20	1,50	1,50
vajcia	20	1,00	25	1,25	25	1,25	30	1,50
voda	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor práškový	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
prášok do pečiva	0,04	0,04	0,06	0,06	0,06	0,06	0,08	0,08
tuk na plech	0,05	0,05	0,06	0,06	0,06	0,06	0,10	0,10
múka na plech	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
tvaroh mäkký	3,00	3,00	3,50	3,50	3,50	3,50	4,50	4,50
cukor práškový	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,20	1,20
maslo	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
mlieko	1,00	1,00	1,30	1,30	1,30	1,30	1,50	1,50
krémový prášok	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25	0,30	0,30
vanilkový cukor	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
cukor práškový na posypanie	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	60		70		70		85	

Receptúra

Výrobný postup

Žĺtky s časťou cukru a vanilkovým cukrom miešame do zhustnutia. Potom pomaly prilievame horúcu vodu a miešame. Do vymiešaných žĺtkov striedavo pridávame múku zmiešanú s práškom do pečiva a sneh, ktorý sme vyšľahali s druhou časťou cukru. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech (na hrúbku 1 cm). Po upečení necháme vychladnúť, potrieme tvarohovou plnkou, prikryjeme druhým plátom upečeného cesta a pokrájame na porcie. Posypeme práškovým cukrom.

Náplň: maslo vymiešame s cukrom pridáme prelisovaný tvaroh a uvarený, vychladnutý puding. Všetko spolu vyšľaháme.

Puding: v časti mlieka rozmiešame krémový prášok, ktorý vlejeme do vriaceho mlieka. Za stáleho miešania varíme asi 2 minúty.

Nutričné zloženie 1 porcie

vekový	energetická	bielko	tuky					železo	vitamíny

skupina	hodnota		vin y							A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	800	192	8,06	3,1	0,0	31,7	0,3	37,8	0,5	0,039	0,0	0,2	0,3	0,0
B	1012	243	9,60	4,3	0,0	40,0	0,4	46,4	0,6	0,051	0,0	0,2	0,4	0,0
C	1012	243	9,60	4,3	0,0	40,0	0,4	46,4	0,6	0,051	0,0	0,2	0,4	0,0
D	1224	294	12,20	4,7	0,0	48,9	0,5	56,9	0,8	0,059	0,0	0,3	0,5	0,0